温度調節の目安

付属の天ぷら鍋・油800g（880mL）の場合（表示上段を参照してください。）

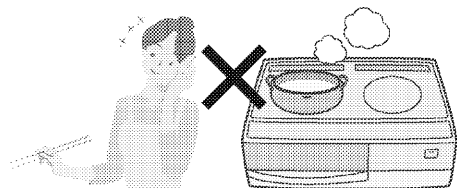
※油温設定は調理時の温度目安です。油量や材料により異なります。また材料が入っていない場合は、やや高めの温度になります。

⚠警告

揚げもの調理中は

- ●揚げもの調理中はそばを離れない
- ●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
  付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因となります。
- ●鍋底が変形したものは使わない
- ●油は500g（550mL）未満では調理しない
  油は500g（550mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。また油量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

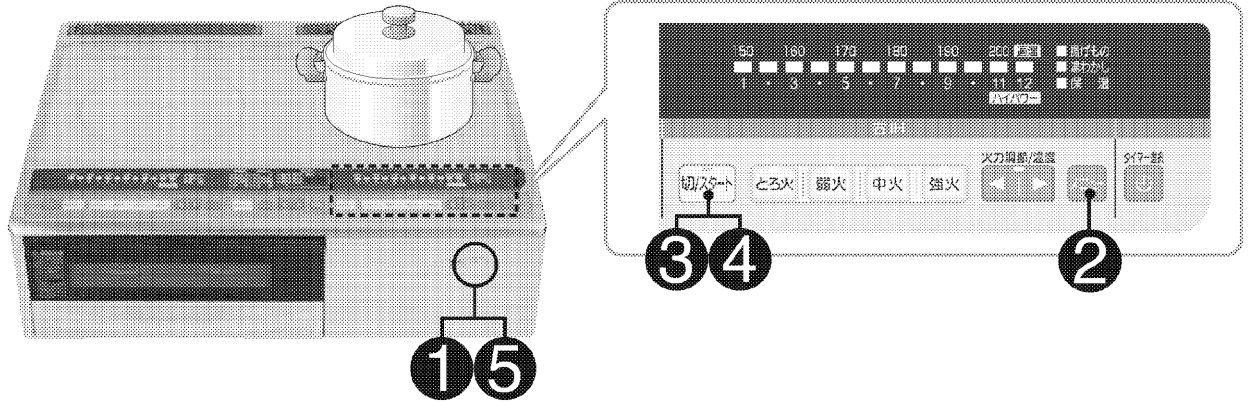
- ●油煙が多く出たら電源を切る
- ●鍋はヒーターの中央に置く
- ●必ず揚げもの温度コントロールを使用する

お願い

■次のような場合、揚げもの鍋反り検知自動停止が作動し、通電を停止することがあります。
- ・鍋底が約2mm以上反っていたり、変形した鍋を使用した場合（鍋を交換する →P.5）
- ・鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合（お手入れをする →P.15、30、31）
- ・予熱中に油を注ぎ足した場合（揚げもの温度コントロールの設定をし直す →P.18）

●油の種類によっては油煙が出る温度が異なります。（油の説明書を確認してください。）
●付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。鍋底が変形して使えなくなります。
●再使用油は油煙が出やすくなります。
■揚げもの運転中に隣のIHヒーターで湯をわかすなどの調理を行う場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。
■廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。

IHヒーターで調理をする（つづき）

保　温

お知らせ　右IHヒーターで説明しています。

準備 材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、**保温ランプを点灯させる**

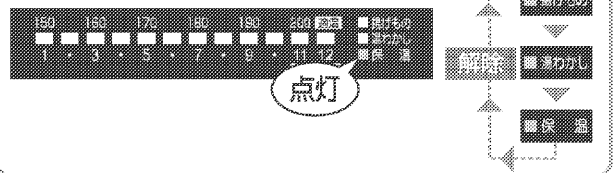
3 切/スタート を押し、**通電する**

●保温中はときどきかきまぜて、焦げつかせないようにしてください。
●長時間保温すると焦げつく場合があります。

4 保温が終わったら 切/スタート を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは 電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

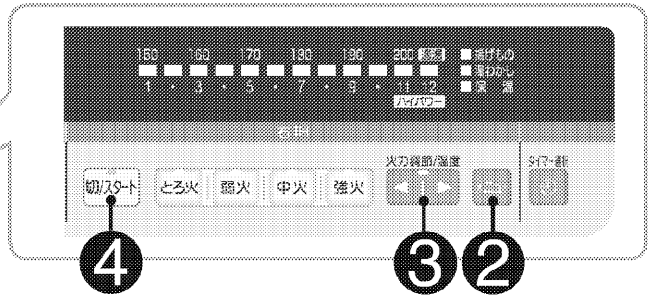
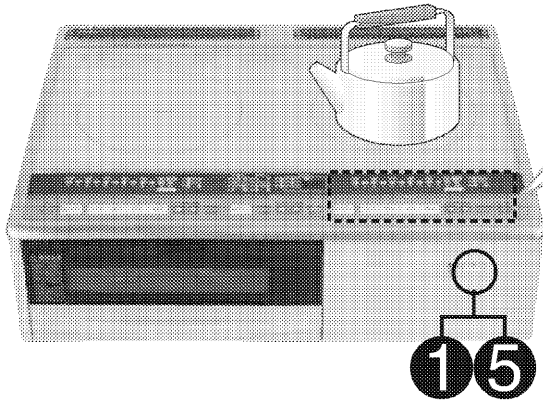
お知らせ
●保温できるのは、汁物（みそ汁、スープなど）やカレー、シチューのみです。（ごはんや炒めものは保温できません。）
●保温できる量は約200～800gまでです。
※必ず調理終了後の調理物を保温してください。

メニュー選択

●最大約45分で自動的に通電を停止します。
タイマーを使うときは →P.28

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべての火力表示ランプが点滅して高温注意表示をします。

IHヒーターで自動調理をする

自動湯わかし

お知らせ ●右IHヒーターで説明しています。
●左・右IHヒーターで同時に自動湯わかしはできません。

お知らせ
●湯わかしができるのは、常温の水のみです。
●水以外のだし汁やスープ、ミルク、むぎ茶パックなどをわかさないでください。
●水量は1～2L（満水量の60%）までです。
●必ずふたをしてください。

準備 水を入れた鍋ややかんをIHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

メニュー選択

2 メニューを押し、
湯わかしランプを点灯させる

湯わかし温度設定

低め　標準　高め

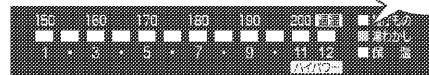
●自動湯わかしの開始前または開始してから約5秒間（設定キーのランプが点滅している間）湯わかし温度を調節できます。

3 を押し、**温度を設定する**

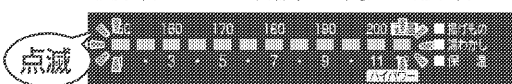
4 切/スタート を押し、**通電する**

トッププレートが熱い場合は通電できません。

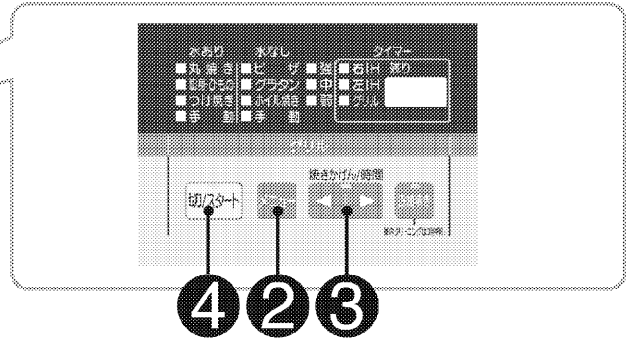
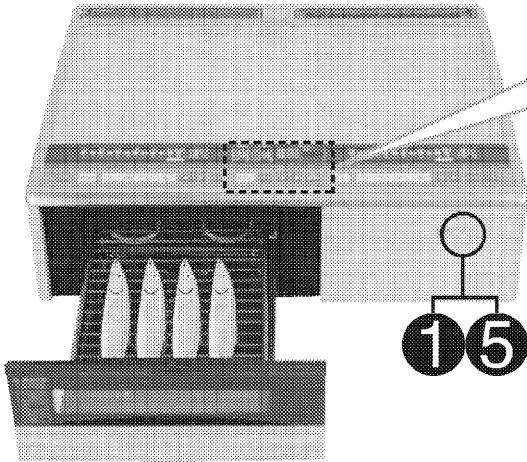
●お湯がわくとブザーが鳴り、約5分間保温します。
●保温が終わるとメロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

湯わかし中
ふたの開閉、水の追加はしないでください。

●鍋の材質・大きさ・水温・水量などにより、お湯がわく前にブザーが鳴ったり、わいてもすぐに鳴らない場合があります。

5 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべての火力表示ランプが点滅して高温注意表示をします。

グリルで調理をする

グリルで自動調理をする

お知らせ　魚焼き自動調理(水あり)で説明しています。

お知らせ
- グルメ調理(水なし)の場合、水を入れないでください。
- 調理中はメニューおよび焼きかげんの変更はできません。
- 調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

準備 受皿に水(200mL)を入れ、魚を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**(ランプが点灯します)

2 メニュー を押し、**希望のメニュー**の位置に**ランプを点灯させる**

メニュー選択

3 ◀▶ を押し、**食材に適した焼きかげんを設定する**

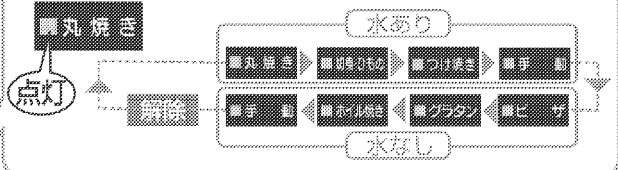
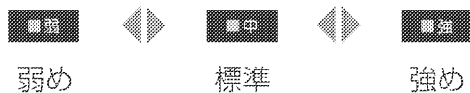
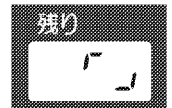
焼きかげん設定

弱 ◀▶ 中 ◀▶ 強

弱め　標準　強め

4 切/スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

調理物を取り出します

- タイマー表示部が「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。

- 調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(表示)を行い、 のランプが点滅します。(ヒーターを加熱して付着した脂分を焼き切ります。)
  焼きが足りないときは、追加焼きで様子をみながら、さらに焼いてください。→P.26
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

5 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**(ランプが消灯します)

- 庫内の温度が約80℃以下になるまで焼きかげんランプが点滅し高温注意表示をします。

自動調理の目安

調理物に合わせてメニューと焼きかげんを選んでください。

※[ ]は1尾(切れ・枚・本)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって焼きかげんを選んでください。

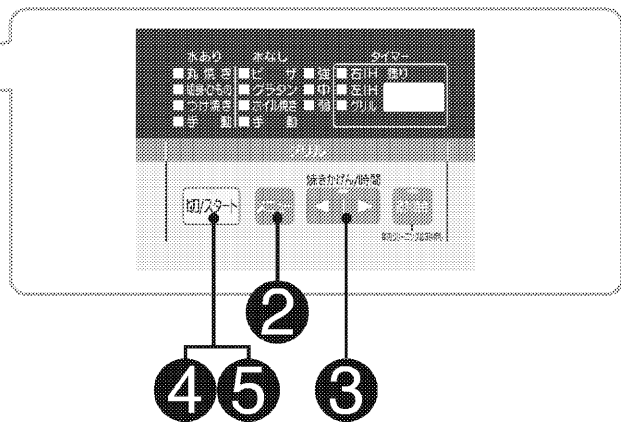
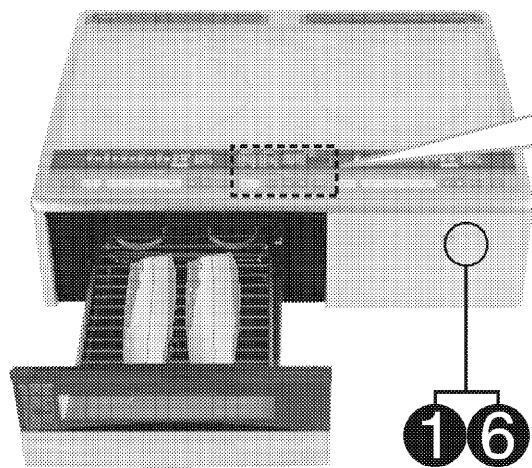
メニュー	つけ焼き			切身・ひもの			丸焼き		
焼きかげん	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
	※自動調理の焼きあげ強さは、「つけ焼き」<「切身・ひもの」<「丸焼き」の順に強くなっています。								
魚焼き自動調理の目安		ぶりのつけ焼き(しょうゆ漬け) [約100g] 4切れ (約10~13分)	さわらの西京漬け(みそ漬け、かす漬け) [約100g] 4切れ (約14~17分)	はたはた [約25g] 4尾 (約14~18分) めざし [約25~30g] 4尾 (約12~15分) ししゃも [約20g] 4尾 (約13~15分) 焼きとり(たれ焼き) [1本 約50g] 8本 (約10~13分)	さんまの一夜干し [約110g] 2枚 (約16~18分) 塩鮭 [約80g] 4切れ (約13~15分) さばの切身 [約80~100g] 5切れ (約16~20分) あじの開き [約100g] 2枚(約14~17分) 焼きとり(塩焼き) [1本 約50g] 8本 (約13~16分)		塩さんま(塩蔵品) [約160g] 1~4尾 (1尾:約11~15分) (4尾:約13~16分) はたはた(生) [約30g] 4尾 (約12~16分)	さんまの塩焼き [約180g] 1~4尾 (1尾:約16~18分) (4尾:約14~21分) あじの塩焼き [約130g~180g] 1~4尾 (1尾:約16~18分) (4尾:約20~23分) いさき [約230g] 2尾 (約18~23分) 鯛の塩焼き [200~400g] 1尾 (約15~20分)	鯛の塩焼き [約400g以上] 1尾 (約20~23分)

※[ ]は1枚(皿・本)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって焼きかげんを選んでください。

メニュー	ピザ			グラタン			ホイル焼き		
焼きかげん	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
	※自動調理の焼きあげ強さは、「ピザ」<「グラタン」<「ホイル焼き」の順に強くなっています。								
グルメ自動調理の目安		冷凍ピザ [1枚 直径約18cm 約220g] 1枚 (約14~19分) 冷蔵ピザ [1枚 直径約18cm 約220g] 1枚 (約10~16分) 手作りピザ [1枚 直径約18cm 約200g] 1枚 (約14~19分)			冷凍グラタン [1皿 約240g] 2皿 (約18~22分)		鶏手羽先のつけ焼き [1本 約60g]6~8本(約18~22分) ピリ辛ウィング [1本 約60g]6~8本(約19~21分)	鮭のホイル焼き [1個 約150g]1~2個(約19~21分) ローストビーフ [1本 約300g]1本(約16~20分)	鶏のハーブ焼き [1枚 約250g] 1~2枚 (約18~23分) 焼き豚 [1本 約150g] 1本 (直径3~4cm) (約21~23分)

グリルで調理をする（つづき）

グリルで手動調理をする

お知らせ　魚焼き手動調理(水あり)で説明しています。

準備　受皿に水(200mL)を入れ、魚を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める

1　電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2　メニュー を押し、
手動ランプを点灯させる

3　◀ ▶ を押し、
食材に適した焼きかげんを設定する

4　切/スタート を押し、**通電する**

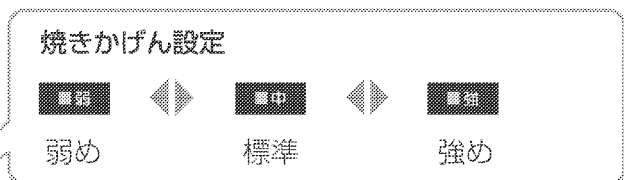
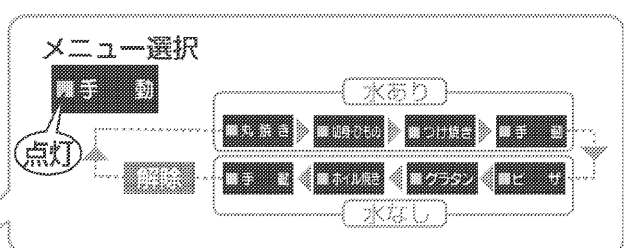
5　調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

6　続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

お知らせ
●グルメ調理(水なし)の場合、水を入れないでください。

メニュー選択

焼きかげん設定

弱	中	強
弱め	標準	強め

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節しましょう。

タイマーを使うときは → P.28

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（CL 表示）を行います。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

●庫内の温度が約80℃以下になるまで焼きかげんランプが点滅し**高温注意**表示をします。